

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
Salade verte Pané de blé et épinards Potiron à la crème Crêpe Bretonne et coulis de chocolat	Carottes râpées Sauté de porc à la crème Spaghettis Tomme à la coupe Liégeois chocolat	Menus Europe Endives Paëlla de poulet Gouda île flottante	Mousse de pois chiches sur toast Filet de colin à l'échalote Haricots verts Tartare Clémentine
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
 100% de nos viandes sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos correspondants.

Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)

- Cabillaud
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Épinards
- Haricots beurre
- Petits pois

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITE DU MOIS

LABEL PRODUIT DE BRETAGNE



Le label Produit de Bretagne est né en 1993.

Le but de l'association était de donner une impulsion à l'économie bretonne en valorisant les produits de qualité fabriqués dans la région.

Le label est ancré dans le territoire breton autour de valeurs qui lui sont attachées : l'éthique, la solidarité, le savoir-faire, la qualité, l'ouverture, le respect des salariés.

Aujourd'hui, ce sont 420 entreprises membres de « Produit en Bretagne » qui s'engagent pour le développement économique et culturel de la région.

Produit issu de l'agriculture biologique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 17 Février

Mardi 18 Février

Jeudi 20 Février

Vendredi 21 Février


Lundi 24 février


Mardi 25 Février


Jeudi 27 Février

Vendredi 28 Février


Pizza
Rôti de porc au jus
Choux fleurs à la crème
Vache picon
Poire


 **Salade verte**
Hachis parmentier
Camembert à la coupe
Fromage blanc aromatisé (fraises)


 **Carottes râpées**
Marmite du pêcheur
Tortis
Bûche de chèvre à la coupe
Crème dessert vanille

 **Taboulé**
Œufs durs
Moulinés d'épinards
Rondelé
Clafoutis poire-chocolat maison

NOS APPROVISIONNEMENTS

 **Nos Viandes :**
100% de nos viandes sont françaises
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

 **Nos féculents :**
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP

 - 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
 - Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
 - Hoki (filet) - Limande
- Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse);

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITE DU MOIS

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 80 gr de cacao pur en poudre
- 170 ml lait
- 4 œufs
- 50 gr de sucre semoule
- 170 ml crème fraîche

TARTE AU CACAO MAISON

Recette

1. Préchauffer le four à 170°C
2. Préparer l'appareil :
- Blanchir les œufs entiers et le sucre
- Ajouter la crème et le lait, bien mélanger
- Ajouter le cacao petit à petit sans cesser de mélanger
3. Beurrer et fariner le moule à tarte puis foncer la pâte brisée
4. Verser l'appareil dans la pâte
5. Mettre au four à 170°C pendant 45 minutes
6. Laisser refroidir avant de la servir, peut être accompagnée d'une crème anglaise ou d'une boule de glace



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.